Lunch
Set & Course

ランチ セット＆コース

25種のベジタブルメドレー
Medley of 25 Kinds of Vegetables

25種の野菜と彩り豊かなドレッシングが白い皿に咲く、見た目も味わいも楽しめる、やさしく華やかな一皿です。
A gentle and nature-inspired dish featuring 25 carefully selected vegetables, beautifully arranged with colorful dressings on a white plate to delight both the eyes and the palate.

ポップオーバー
Popover

軽やかな食感とほのかな塩味が、お料理を引き立てるパン〈ポップオーバー〉。外はカリッと、中はもっちり。
This light and slightly salty popover bread perfectly complements the main dish with its fluffy interior and crisp exterior.

京おばんざい ランチセット
OBANZAI Lunch Set

《おばんざい / KYOTO Cuisine》

だし巻き卵　大根おろし　イクラ	Dashi Omelette with Grated Daikon and Ikra
湯葉　蟹餡かけ　生姜添え	Yuba with Crab Meat Sauce and Ginger
万願寺とうがらしとジャコの炒め物	Sautéed MANGANJI Bell Pepper and Dried Baby Sardines
賀茂茄子の田楽	Braied KAMO Eggplant with Miso
京水菜のお浸し	Dashi Marinated KYOMIZUNA Greens
サーモンの胡麻和え	Shaved Salmon with Sesame Sauce

《メイン料理 / Main Course》

チキン甘酢漬け　柴漬けのタルタルソース
Marinated Fried Chicken with Sweet Vinegar
served with SHIBAZUKE Pickle Tartare Sauce

丹波黒豆のごはん
Steamed Rice and TAMBA Black Soybeams

京都産 漬物
KYOTO Pickles

京風具だくさん味噌汁
KYOTO Miso Soup

￥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン（＋¥700）
Mont Blanc Cake（+¥700）

3種のデザートとアイスの盛合せ（＋¥1,000）
Assorted Dessert（+¥1,000）

美笑牛ハンバーグ ランチセット
Japanese Hamburger Steak Lunch Set

《スープ / Soup》
本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》
グリーンサラダ
Green Salad
または / or
25種のベジタブルメドレー（＋1,000円）
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》
美笑牛ハンバーグステーキ　マデラ酒ソース
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》
モンブラン（＋¥700）
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ（＋¥1,000）
Assorted Dessert (+¥1,000)

国産牛ローストビーフ ランチセット
Roasted Japanese Beef Lunch Set

《スープ / Soup》
本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》
グリーンサラダ
Green Salad
または / or
25種のベジタブルメドレー（＋1,000円）
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》
国産牛のローストビーフ　グレイビーソース または 和風ソース
Roasted Japanese Beef
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《デザート / Dessert》
モンブラン
Mont Blanc Cake

《食後のお飲み物》
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥4,200

Otsukimi ランチコース
Otsukimi Lunch Course

《前菜 / Appetizer》
季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン　茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
ハモン・セラーノと蕪　柿のマリネ	Serrano Ham with Turnip and persimmon
うずら卵のウフマヨネーズ　キャビア添え	Boiled Quail Egg with Mayonnaise and Caviar

《スープ / Soup》
バターナッツかぼちゃのポタージュ
Butternut Squash Soup

《魚料理 / Fish》
真鱈のロースト　アオリイカのリゾット
サフランソース　三日月仕立て
Roasted Cod with Bigfin Reef Squid Risotto and Saffron Sauce

《肉料理 / Meat》
国産牛ランプ肉のグリエ　薩摩芋とピスタチオ　ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef Rump with Sweet Potato and Pistachio
served with Port Wine Sauce

《デザート / Dessert》
ショコラスフィア”Otsukimi”
Chocolate Sphere "Otsukimi"

《食後のお飲み物》
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

￥7,800

真鱈のロースト　アオリイカのリゾット
サフランソース　三日月仕立て
Roasted Cod with Bigfin Reef Squid Risotto and Saffron Sauce

ショコラスフィア”Otsukimi”
Chocolate Sphere "Otsukimi"

Shirokane ランチコース
Shirokane Lunch Course

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ いぶりがっことクリームチーズ	Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Smoked Pickled Daikon and Cream Cheese
マッシュルームのフラン　茸のフリカッセ	Mushroom Royale with Mushroom Fricassee
トリュフ入りポテトのクロケット	Truffle and Potato Croquette
ハモン・セラーノと蕪　柿のマリネ	Serrano Ham with Turnip and persimmon
うずら卵のウフマヨネーズ　キャビア添え	Boiled Quail Egg with Mayonnaise and Caviar

《スープ / Soup》

本日のスープ　Today's Soup

《魚料理 / Fish》

舌平目のムニエル　焦がしバターソース　Sole Meunière with Brown Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

国産牛のグリエ　ポルト酒ソース　Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

ポップオーバー または ライス　served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶　Coffee or Tea

￥5,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン（＋¥700）
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ（＋¥1,000）
Assorted Dessert (+¥1,000)

舌平目のムニエル　焦がしバターソース
Sole Meunière with Brown Butter Sauce

国産牛のグリエ　ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

今月のお魚料理 ランチセット
Fish Plate Lunch Set

《スープ / Soup》
本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》
グリーンサラダ
Green Salad
または / or
25種のベジタブルメドレー（＋1,000円）
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》
サーモンのムニエル　ほうれん草と茸のソテー　バルサミコソース
Pan-Fried Salmon on Sautéed Spinach and Mushroom with Balsamic Sause

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》
モンブラン（＋¥700）
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ（＋¥1,000）
Assorted Dessert (+¥1,000)

California ランチセット
California Lunch Set

紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

《スープ / Soup》

本日のスープ　Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ　Green Salad

または / or

25種のベジタブルメドレー（＋¥1,000）　Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

トリュフ香る栗とキノコのタリアテッレ
Tagliatelle with Creamy Mushroom and Chestnut Sauce

チーズオムライス　ボロネーゼソース
Cheese Rice Omelette served with Meat Sauce

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶　Coffee or Tea

¥2,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン（＋¥700）
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ（＋¥1,000）
Assorted Dessert (+¥1,000)